



OPIS PRODUKTU

KREM TRUSKAWKOWO-JOGURTOWY

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
5515 00	gotowy, krem w proszku	350 g na 1 l pełnego mleka	Jasnoczerwony proszek	Słodka, truskawkowo-jogurtowa

Zastosowanie:

Smaczny deser stanowiący doskonale uzupełnienie menu lokali gastronomicznych z zimnymi i ciepłymi przekąskami oraz serwisów cateringowych. Po silnym schłodzeniu krem można dekoracyjnie uformować łyżeczką, łyżką do lodów bądź szprycą do kremów. Produkt można również podawać zamrożony w gotowych formach jako deser lodowy (parfait).

Sposób przygotowania:

350 g proszku dodać do 1 litra pełnego mleka i ubijać mikserem 3 minuty. Przy podwojonej ilości składników ubijać odpowiednio dłużej, aż do uzyskania kremowej konsystencji. Można również zmodyfikować główną recepturę poprzez dodanie np. świeżych, zmiksowanych owoców.

Jako parfait: rozpuścić 350 g proszku w 500 g pełnego mleka i wymieszać z 500 g bitej śmietany. Na koniec wypełnić masą formy i zamrozić.

Zalety produktu:

- łatwy i szybki do przygotowania deser,
- dzięki dodaniu pełnego mleka (3,5% tłuszczu) powstaje smaczny i jednocześnie lekki deser,
- można go przygotować również w formie na wpół zamrożonej (lekko zamrożonej),
- doskonały do przekładania i ozdabiania tortów oraz ciast,

Skład:

Cukier, tłuszcz roślinny (utwardzony), fruktoza, syrop glukozowy, skrobia modyfikowana, emulgator: estry kwasu octowego mono- i diglicerydów kwasów tłuszczowych, jogurt odtłuszczony w proszku (4%), żelatyna spożywcza, truskawki w proszku, cytryna w proszku, naturalny aromat, białko mleka, czerwony burak w proszku.